

ОТЗЫВ

к проекту первой редакции межгосударственного стандарта
ГОСТ «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Технические условия »

Структурный элемент стандарта	Сокращенное наименование национального органа	Предложение, замечание	Заключение разработчика
В целом по стандарту	Госстандарт Республики Казахстан АИС МГС 16.08.2022	Замечаний и предложений нет.	Принято.
В целом по стандарту	Институт стандартизации Молдовы (ИСМ) № 04-10/178 от 30.05.2022	Нигде в тексте стандарта не упоминается об «панировочные сухари, сухари, гренки и т.д.».	Принято к сведению. В разделе 1 указано, что хлеб, вырабатываемый из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной хлебопекарной муки может являться сырьем для производства панировочных сухарей и гренков.
Раздел 1	Институт стандартизации Молдовы (ИСМ) № 04-10/178 от 30.05.2022	Изложить в новой редакции раздел 1 «Настоящий стандарт распространяется на хлеб, вырабатываемый из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной хлебопекарной муки и другого сырья в соответствии с рецептурой для каждого вида хлеба, предназначенный для непосредственного употребления в пищу».	Отклонено. Хлеб, вырабатываемый из ржаной хлебопекарной обойной, обдирной, сеяной муки или из смеси различных сортов ржаной и пшеничной хлебопекарной муки может являться сырьем для производства панировочных сухарей и гренков. Сухари и гренки не являются объектом стандартизации данного ГОСТ, но они изготавливаются из изделий на который ГОСТ

			распространяется
Раздел 2	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022	Дополнить ссылкой на ГОСТ 17527, который установлен в разделе 3	Принято
Раздел 4 п. 4.4, примечание 2	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022	Заменить слово «(покупателем)» словом «(потребителем)» в соответствии с ТР ТС 022	Принято частично. Слово «покупатель» заменено на слово «приобретатель» В соответствии с ТР ТС 022 «...приобретатель пищевой продукции - юридическое или физическое лицо, в том числе потребитель, приобретающие пищевую продукцию для использования в любых целях...»
Раздел 5 п. 5.2.2	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022	Учитывая, что в терминах и определениях ГОСТ 32677-2014 определено, что хлеб - это хлебобулочное изделие без начинки с влажностью более 19 % и массой более 500 г, рассмотреть вопрос о необходимости в физико-химических показателях продукта установить норму не только для верхнего предела влажности, но и нижнего	Принято к сведению. При наличии конкретных предложений по нормам нижнего предела влажности вопрос может быть рассмотрен
Раздел 5 п. 5.3	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022	Доработать в части применения пищевых добавок. Так, в п. 5.3.2 отсутствует информация о возможности использования пищевых добавок при производстве хлеба, а в п. 5.3.3 определена возможность использования пищевых добавок только в случае использования муки с пониженными хлебопекарными свойствами. В то время как при производстве хлеба могут быть использованы разрыхлители, а также другие пищевые добавки, в том числе комплексные пищевые добавки, технологические вспомогательные средства	Отклонено. В п. 5.1 проекта ГОСТ указано: «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и [4], должен быть изготовлен по технологическим инструкциям и рецептурам в соответствии с

			приложением А.» В указанном приложении не предусмотрено применение пищевых добавок и т.п. Однако в п.5.3.3 предусмотрено применение улучшителей в определенных случаях, эти случаи и указаны в пункте.
Раздел 6	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022	Установить требования к хлебу, содержащему пищевые добавки, а также в других разделах проекта стандарта отразить данные обстоятельства. Дополнить пунктом 6.3 в редакции: «Содержание и применение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств при изготовлении хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должны соответствовать гигиеническим нормам, установленным [5]»	Принято частично. Указанные требования изложены в п 5.1: «Хлеб из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки должен соответствовать требованиям настоящего стандарта, [1] и [4], технологическим инструкциям и рецептурам в соответствии с приложением А.» [4] - ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (См раздел Библиография)
Раздел 6 п. 6.1	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022	Дополнить требованием к содержанию красителей, не должно превышать норм, установленных в [5]	Отклонено. Применение красителей не предусмотрено Приложением А.
Раздел 7 Пункт 7.1	Институт стандартизации Молдовы (ИСМ)	Предлагаем дополнить предложением «Каждая партия продукции должна сопровождаться документом о качестве. Для каждой партии в документе о качестве должно быть	Принято частично. П. 7.1 дополнен предложением: «...Определение партии по ГОСТ

	№ 04-10/178 от 30.05.2022	указано время выемки хлеба из печи».	5667 и [1].» В товаросопроводительном документе, обеспечивающем прослеживаемость продукции дата (при необходимости час) изготовления продукции и так должна быть указана в соответствии с требованиями [3]. Дата и время изготовления – это время окончания последней технологической операции. Поэтому время выхода из печи для упакованной продукции не последняя операция.
Раздел 8	Государственный комитет по стандартизации Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022	Дополнить словами: «Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1], [5], и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции».	Принято. Дополнен п.8.13 в следующей редакции Допускается осуществлять контроль с использованием других методов, включенных в Перечень стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований [1], [4], и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции.
		Дополнить методом контроля красителей.	Отклонено. Применение красителей не предусмотрено Приложением А
Раздел 9	Государственный комитет по стандартизации	п. 9.3 дополнить после слова «муки» словами «после выемки из печи» в целях исключения неясности по определению технологического момента, с которого устанавливается срок	Принято частично. В пункте 1.6 ГОСТ 2077-84 речь идет о сроке реализации, а это не срок

	<p>Республики Беларусь АИС МГС 16.08.2022</p>	<p>годности, с учетом возможных сроков хранения продукции, установленных в п. 9.2</p> <p>Второй абзац изложить в новой редакции:</p> <p>«- для ржаного хлеба из сеянной муки неупакованного в потребительскую упаковку - 24 ч;»;</p> <p>дополнить абзацем (после второго):</p> <p>«- остальных видов хлеба, неупакованных в потребительскую упаковку - 36 ч;».</p> <p>Основание: п. 1.6 ГОСТ 2077-84</p>	<p>годности. ТР ТС 022/2011 часть 4.6 , пункт 4 «...вместо слов "дата изготовления" могут быть установлены иные понятия, определяющие <u>дату</u> <u>окончания технологического процесса</u> <u>производства</u> отдельных видов пищевой продукции, например, дата розылива напитков, дата сортировки яиц, год урожая сельскохозяйственных культур, год сбора дикорастущих фруктов, орехов, продукции пчеловодства.</p> <p>Изложить в редакции: «9.3 Рекомендуемый срок годности хлеба из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки при температуре хранения не ниже плюс 6 °С и не выше плюс 28°С: - из сеяной ржаной хлебопекарной муки и смеси ее с сортовой пшеничной мукой не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч; - заварного из ржаной муки и смеси ее с различными видами муки не упакованного в потребительскую упаковку – 48 ч; - остальных видов не упакованного в потребительскую упаковку – 36 ч; – упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного заварного, хлеба ржано-пшеничного заварного, хлеба</p>
--	---	--	---

			<p>пшенично-ржаного заварного, хлеба ржаного «Простого», хлеба ржаного «Московского», хлеба ржаного «Житного», хлеба ржаного из обдирной муки, хлеба ржано-пшеничного «Бородинского» – 5 сут;</p> <p>– упакованного в потребительскую упаковку хлеба ржаного из сеяной муки – 3 сут;</p> <p>– остальных видов хлеба упакованного в потребительскую упаковку– 4 сут..»</p> <p>Далее по тексту.</p>
--	--	--	---

Составитель отзыва

Руководитель направления стандартизации

и технического регулирования ФГАНУ НИИХП

Шалудина Н.Р.